

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	01.12. Freitag	04.12. Montag	05.12. Dienstag	06.12. Mittwoch	07.12. Donnerstag	08.12. Freitag
Mittagessen					sächsische Eierkuchen mit Apfelmus ⁵ ⁹	Makkaroni mit Tomaten- Sugo (stückig) u. Käse ⁴ ¹ ^A	Blumenkohl- Käse- Bratling mit Bulgur und Brokkoli- Humussoße ² ⁵ ⁶ ¹¹	Geflügelbulette mit Gemüsesoße und Kräuter- Kartoffeln ⁴ ⁹	vegetarischer Pichelsteiner- Eintopf mit Petersilien- pesto und Roggenbrot ³ ⁴	Hühnerfrikassee mit Reis ⁵
Nachtisch					Gemüse-suppe ⁶	Obst	Weißkohl- Rohkost	Nikolausapfel	Erdbeerjoghurt ⁵	Apfel- Direktsaft
	11.12. Montag	12.12. Dienstag	13.12. Mittwoch	14.12. Donnerstag	15.12. Freitag	18.12. Montag	19.12. Dienstag	20.12. Mittwoch	21.12. Donnerstag	22.12. Freitag
Mittagessen	Hörnchennudeln mit vegetarischer Carbonarra u. Reibekäse ⁴ ⁵ ^A	3 Falafelbällchen in Tomaten- Gemüse- Soße und Reis / Vollkornreis ⁴ ⁶	Backfisch mit Möhrengemüse und Kartoffel- Pastinaken- stampf ⁴ ⁹ ¹⁰	Kürbis- Kartoffelsuppe mit Geflügel- würstchen u. Vollkornbrot ³ ⁴ ⁶ ^B	Milchreis mit Erdbeer- Kirsch- Kompott ⁵	Bunte Spirelli / Vollkornspirelli mit Tomaten- Basilikum- Soße u. Käse ⁴ ¹ ^A	Asia- Gemüse- Kokos- Pfanne mit Koriander und Kurkumareis	Wild- Gulasch mit Apfel- Rotkohl und Hefeknödel ⁴ ⁹	Gemüse- Eintopf mit Nudel- Reis, Basilikumpesto und Roggenbrot ³ ⁴	Kartoffeln mit Radieschen- quark, Leberwurst (Geflügel) u. Butter ⁵
Nachtisch	Obst	Möhren- Orangen- Rohkost		Apfelmus	Tomatencreme- suppe ⁶	Obst	Frucht- Lassi ⁵	Weihnachtsessen	Apfel- Zimt- Rührkuchen ⁴ ⁹	Birnenkompott
	25.12. Montag	26.12. Dienstag	27.12. Mittwoch	28.12. Donnerstag	29.12. Freitag					
Mittagessen	wir wünschen allen eine frohe Weihnachtszeit und alles Gute für das neue Jahr		Klops nach Königsberger Art in Kapern- Soße und Langkornreis ⁴ ⁶	Kartoffelsuppe mit Jagdwurst- scheiben (Schwein) u. Vollkornbrot ³ ⁴ ⁶ ^B	Hirsebrei mit Apfel- Kirsch- Kompott ⁴ ⁵ ^A					
Nachtisch	Feiertag	Feiertag		Obst	Vollkorn- Riegel ³ ⁴					
Änderungen vorbehalten										
enthält Allergene: 2 Gluten (Dinkel), 3 Gluten (Roggen), 4 Gluten (Weizen) , 5 Lactose, 6 Sellerie, 7 Senf, 8 Soja, 9 Ei,10 Fisch, 11 Sesam, 12 Schalenfrüchte								www.gruenschnabel-vollwertcatering.de		
Erläuterungen: A mit Farbstoff Beta Carotin, B mit Natriumnitrit, C mit Phosphat, D mit Konservierungsstoff										

